Евгений Мороз

необычные украшения из обычных овощей

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Из этой книги вы узнаете, как превратить огурец в виноградную лозу, а из моркови сделать букет роз. Создавайте необычные украшения из обычных овощей и радуйте ими себя, своих родных и друзей!

- Евгений Мороз
- Баклажан
- Тропиканка
- Дайкон
- Нарциссы
- Розы
- Лук-порей
- Фантазийный цветок
- Морковь
- Костер
- Георгины
- Кувшинки
- Огурец
- Русский орнамент
- Креветка
- Фантазийный цветок
- Перец
- Ноготки
- Фантазийный цветок
- Помидор
- Розы
- Восточный орнамент
- Редис
- Бабочка
- Диадема
- Редька
- Камелия
- Георгин
- Свекла
- Роза
- Георгин
- Сельдерей
- Ветка немофилы
- Цукини
- Водяная лилия

Евгений Мороз
Необычные украшения из обычных овощей

Баклажан

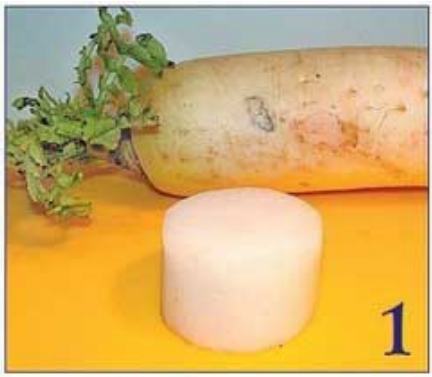
Тропиканка

1. Отрезаем верхушку
2. Прорезаем в виде острых уголков
3. Подрезаем сердцевину
4. Удаляем лишние лепестки
5. Удаляем сердцевину

Дайкон

Дайкон как будто специально создан природой для художественной резки: он в меру и жесткий, и пластичный, и плотный; легко впитывает красители. Это один из немногих овощей, которые позволяют создать не только мелкие элементы декора, но и большие объемные формы, в чем особенно преуспели мастера азиатских стран – Японии, Китая, Сингапура, Малайзии…

Нарциссы



1. Отрезаем часть дайкона

2. Наносим рисунок и прорезаем его в глубину, тонко срезаем цветок

3. Прорезаем лепестки в середине

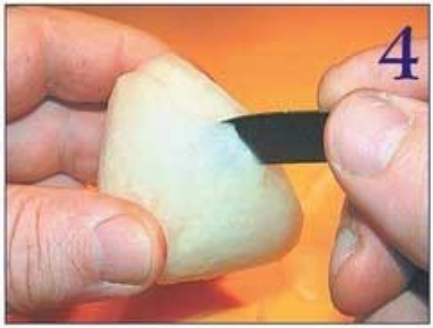
4. Из моркови делаем сердцевину, укрепляем цветки на стебле сельдерея

Розы

1

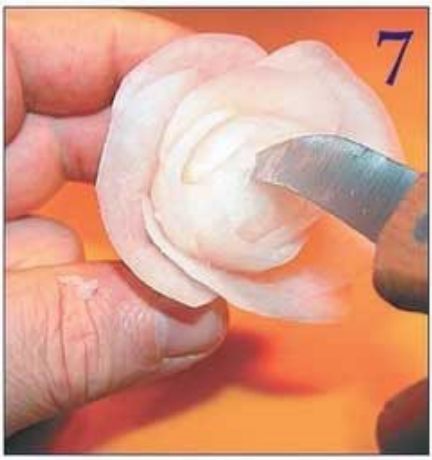
3

2

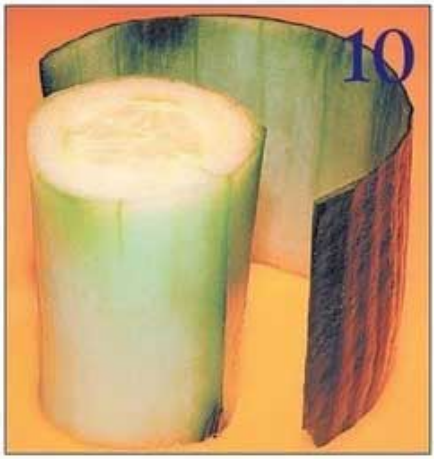

4

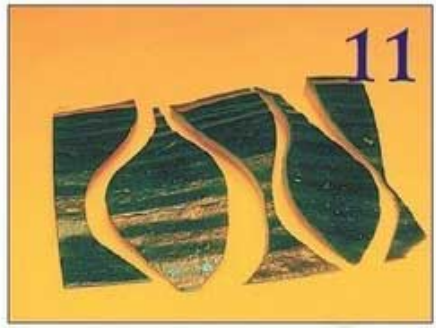
5

6


7

8

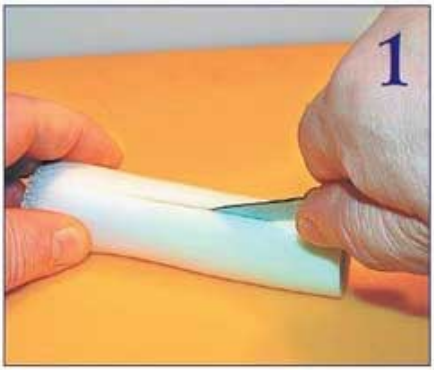


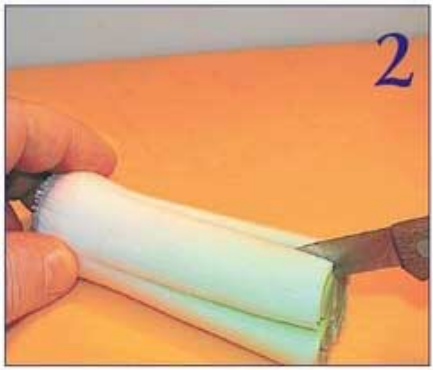


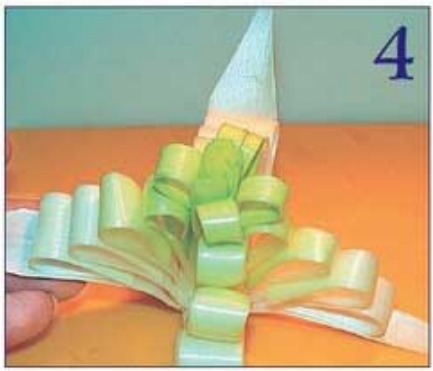
1. Отрезаем часть дайкона
2. Режем лепесток
3. Подравниваем края и срезаем часть мякоти внутри
4. Второй лепесток режем, не выходя за края первого, и так далее
5. Срезаем часть мякоти после первого ряда лепестков
6. Аналогично режем второй ряд
7. И последующие
8. Прорезаем огурец к середине
9. Подрезаем листочки и удаляем сердцевину
10. Срезаем шкурку огурца
11. Вырезаем листья

Лук-порей

Фантазийный цветок



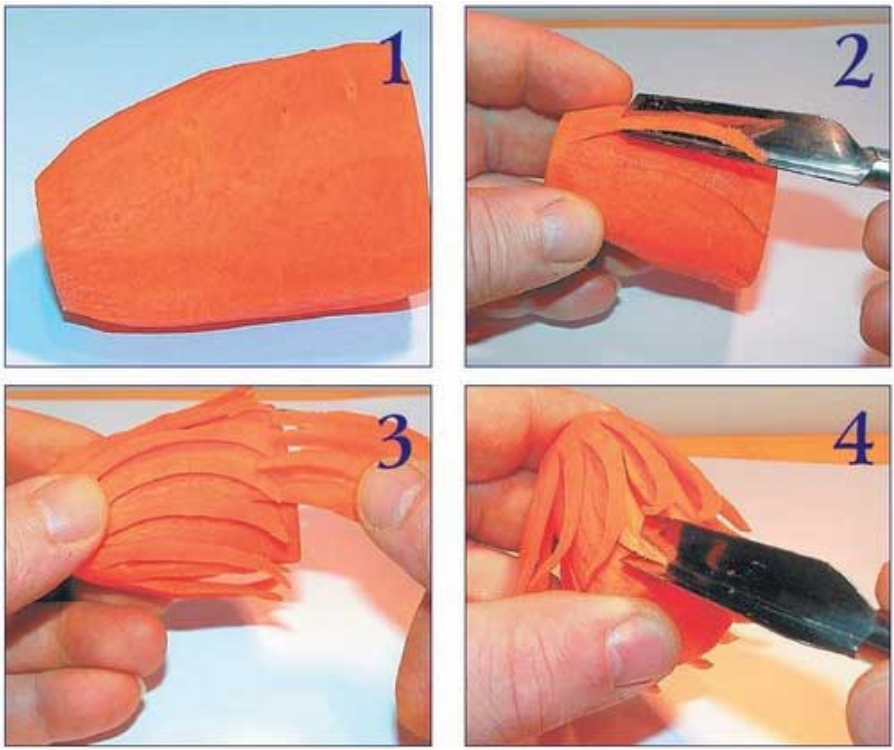




1. Отрезаем от основания 10 см
2. Делаем продольные разрезы на 4 или 6 лепестков
3. Крайним лепесткам придаем заостренную форму
4. Лепестки загибаем к сердцевине

Морковь

Костер



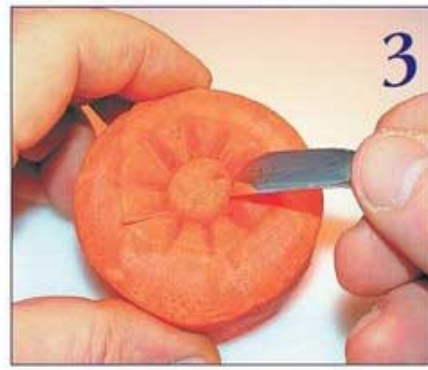
1. Отрезаем часть моркови и немного закругляем ее с одной стороны

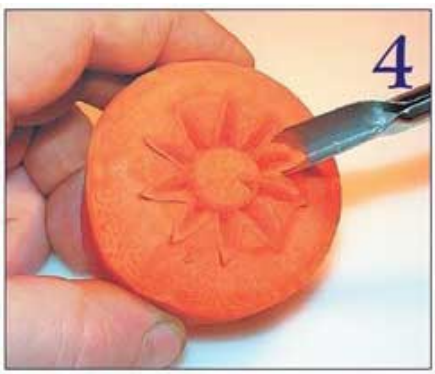
2. Угловой выемкой прорезаем по всей окружности

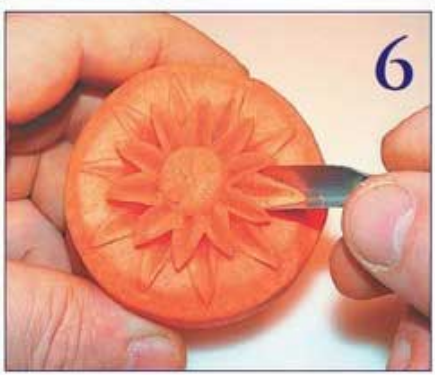
3. Ножом срезаем по окружности часть мякоти и вынимаем

4. Аналогично делаем второй ряд

Георгины





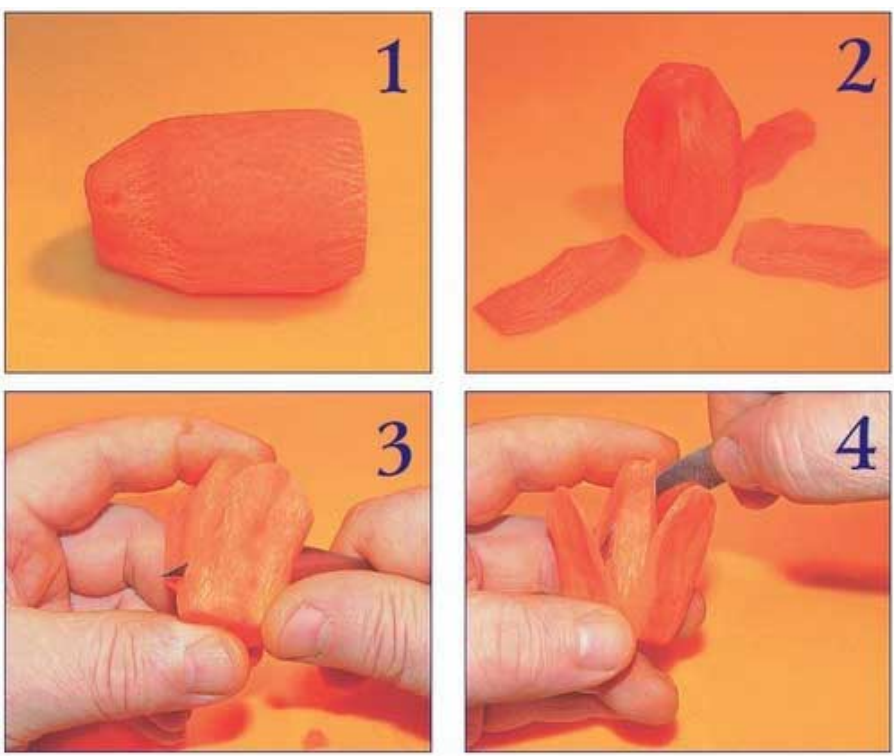


1. Срезаем часть моркови на конус

2. Прорезаем середину цветка
3. Угловой выемкой намечаем лепестки вокруг центра
4. Подрезаем намеченные лепестки
5. Срезаем часть мякоти по окружности
6. Продолжаем делать последующие ряды лепестков

7. Готовый цветок

Кувшинки

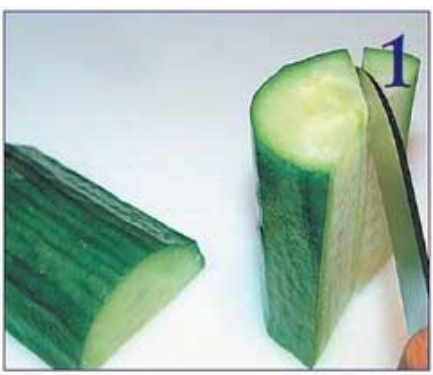


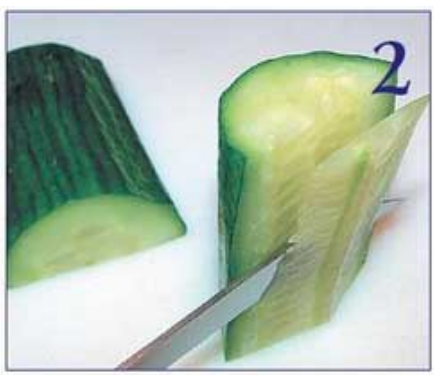
1. Отрезанной части морковки с одной стороны придаем овальную форму

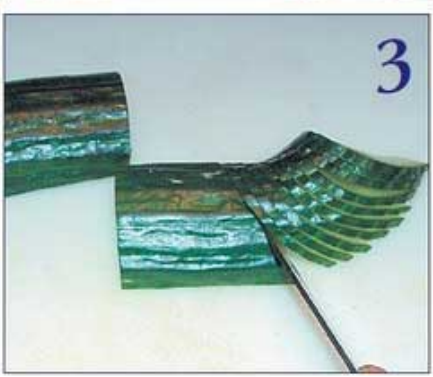
2. Визуально делим морковь на три сегмента и делаем срезы
3. Подрезаем три лепестка, срезая часть мякоти за ними
4. Подрезаем внутренние лепестки, удаляем сердцевину, вставляем тычинки

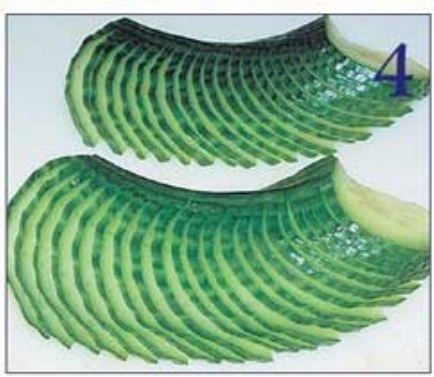
Огурец

Русский орнамент



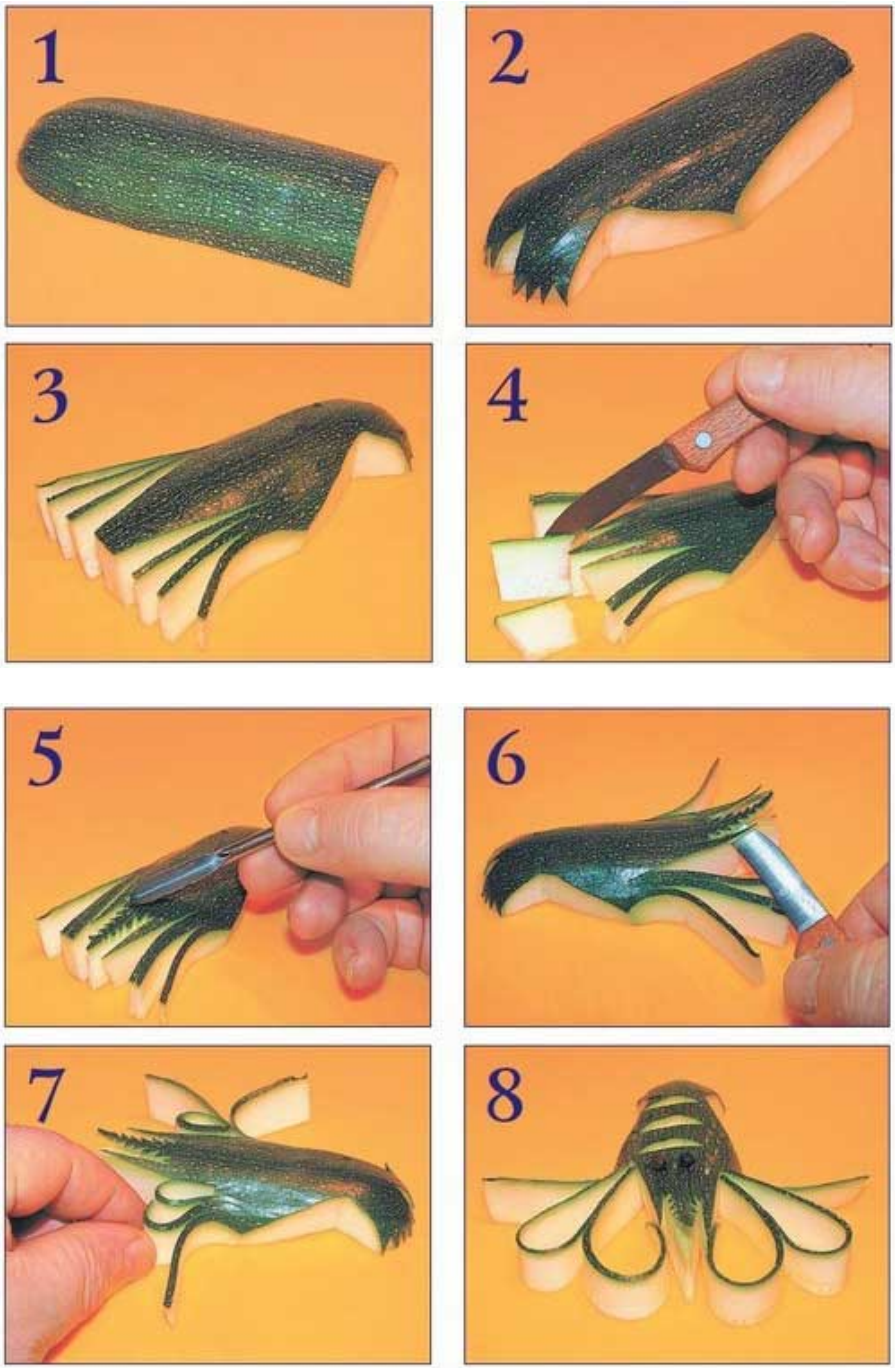






1. Огурец разрезаем вдоль, отрезаем одну боковую сторону
2. Срезаем семенную мякоть
3. Тонко нарезаем с одной стороны не до конца
4. Слегка надавливаем на огурец лезвием ножа для придания формы

Креветка

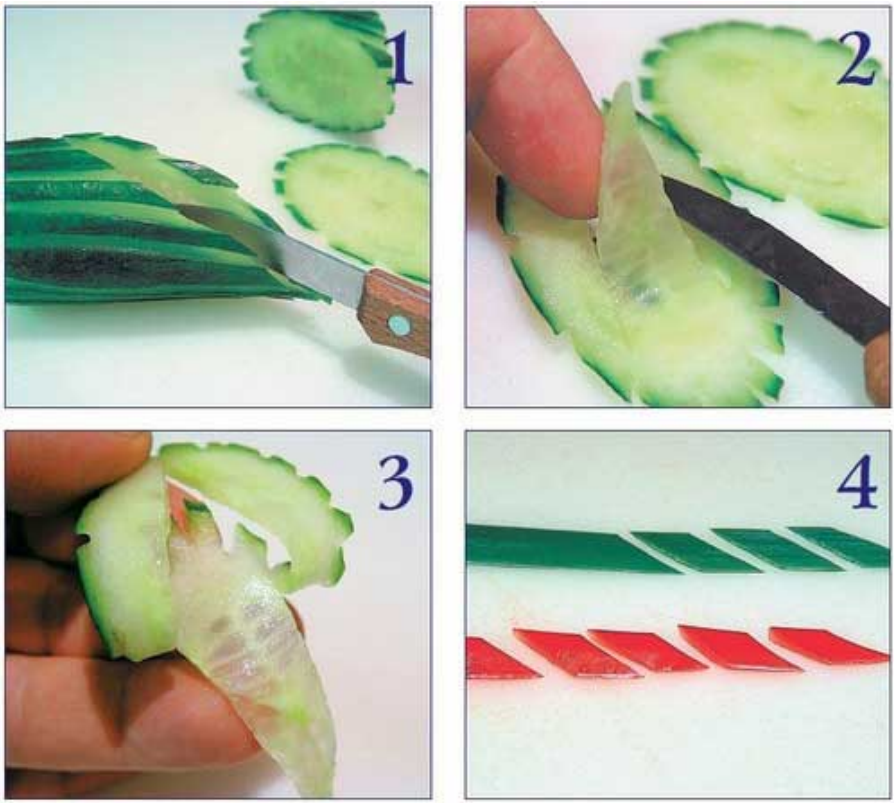


1. Отрезаем часть огурца
2. Придаем форму туловища
3. Нарезаем боковые пластины
4. Делаем два угловых выреза
5. Угловой выемкой наносим зубчики

6. Подрезаем «мордочку»
7. Загибаем пластины

8. Карбуем «спинку» и вставляем «глаза» из черного перца

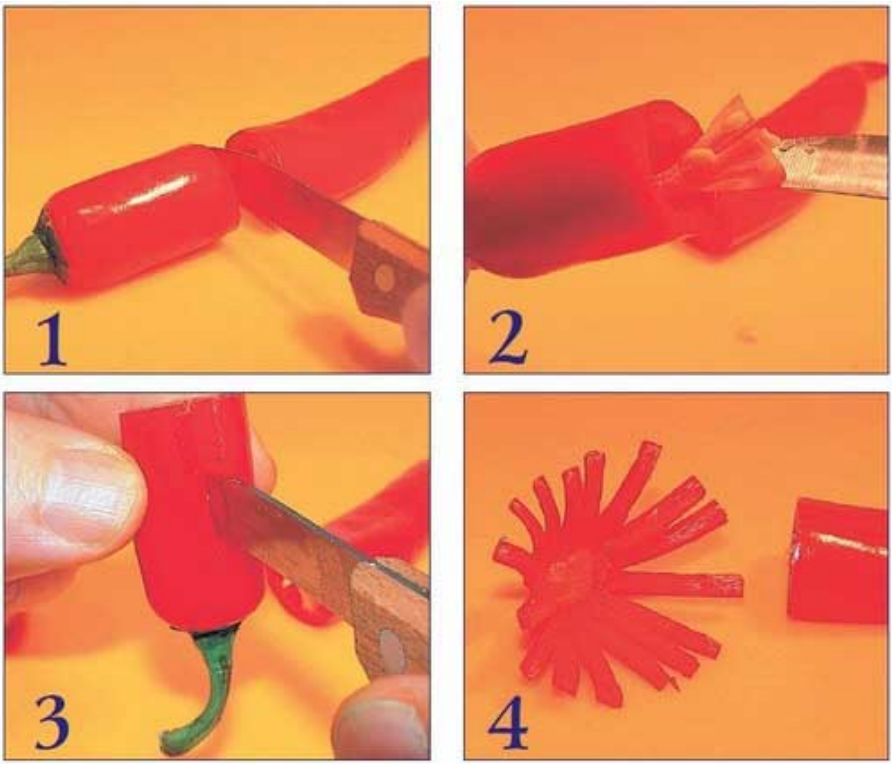
Фантазийный цветок



1. Карбуем огурец и нарезаем продолговатыми ломтиками
2. Делаем угловой надрез
3. Выгибаем ломтик
4. Для украшения нарезаем красный перец и лук-порей ромбиками

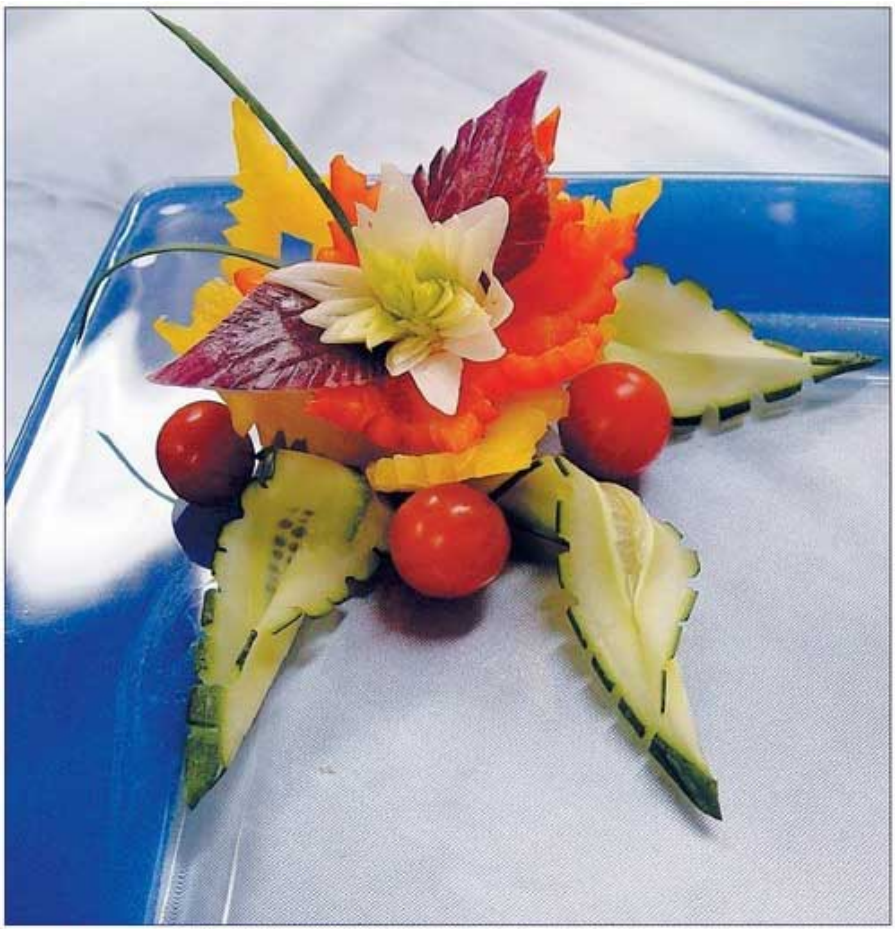
Перец

Ноготки



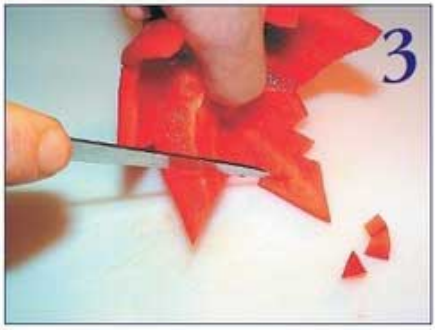
1. Отрезаем часть перца
2. Вырезаем семенные перегородки
3. Нарезаем боковину стручка соломкой (не до конца)
4. Опускаем в холодную воду, чтобы «лепестки» раскрылись

Фантазийный цветок

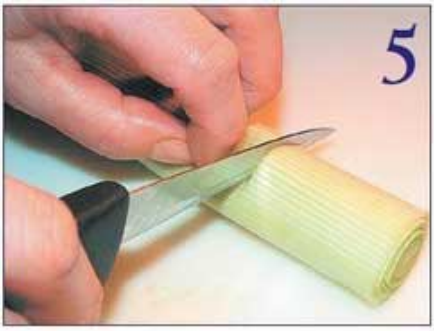


1

2


3

4


5

6

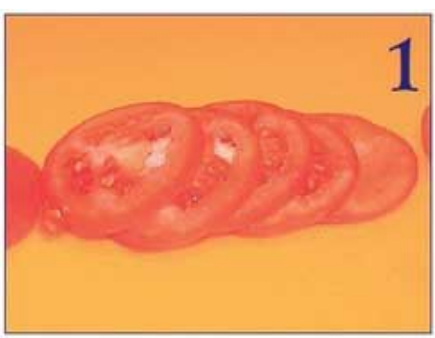
7

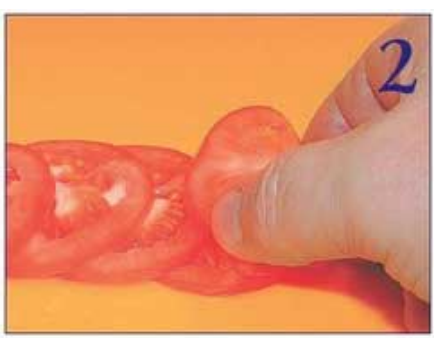
8

1. Делаем угловые надрезы
2. Разъединяем перец и удаляем семена
3. Ножом нарезаем зубчики
4. Опускаем в холодную воду, перец распустится
5. Отрезаем часть основания лука-порея
6. Делаем угловые надрезы
7. Разъединяем лук и раскрываем листья
8. Огурец карбуем поперек и отрезаем наискосок
9. Боковую часть срезаем
10. Надрезаем первую половинку листа не до конца, вторую отрезаем до конца и раскрываем лист
11. Фиолетовый лук разрезаем пополам и половинки нарезаем на дольки, долькам придаем форму листа, надрезаем бока листьев

Помидор

Розы





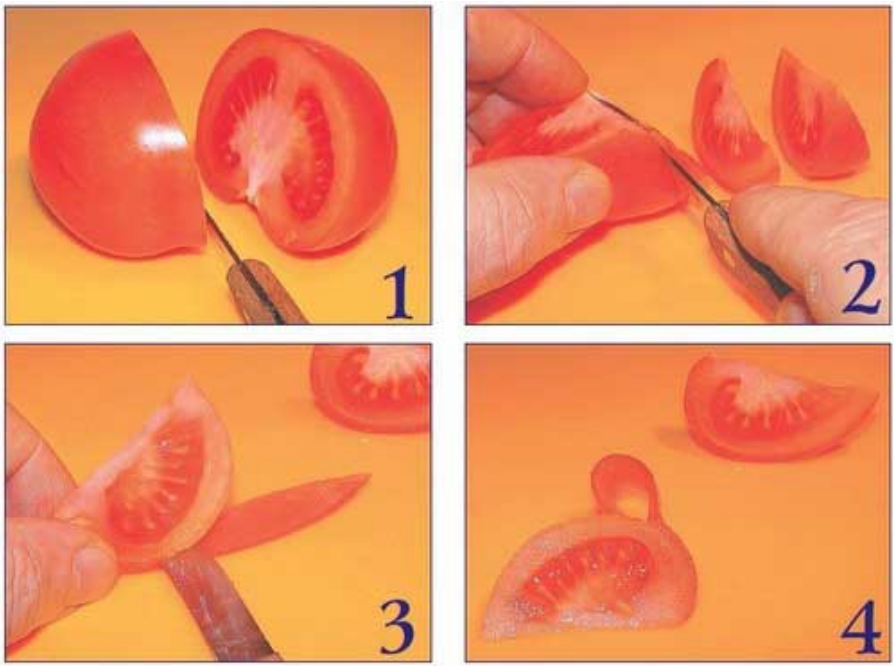
1. Помидор нарезаем на тонкие кружки, первый и последний удаляем

2. Укладываем кружки друг на друга и сворачиваем их

3. Подрезаем основание

4. Чашелистик можно вырезать из лука

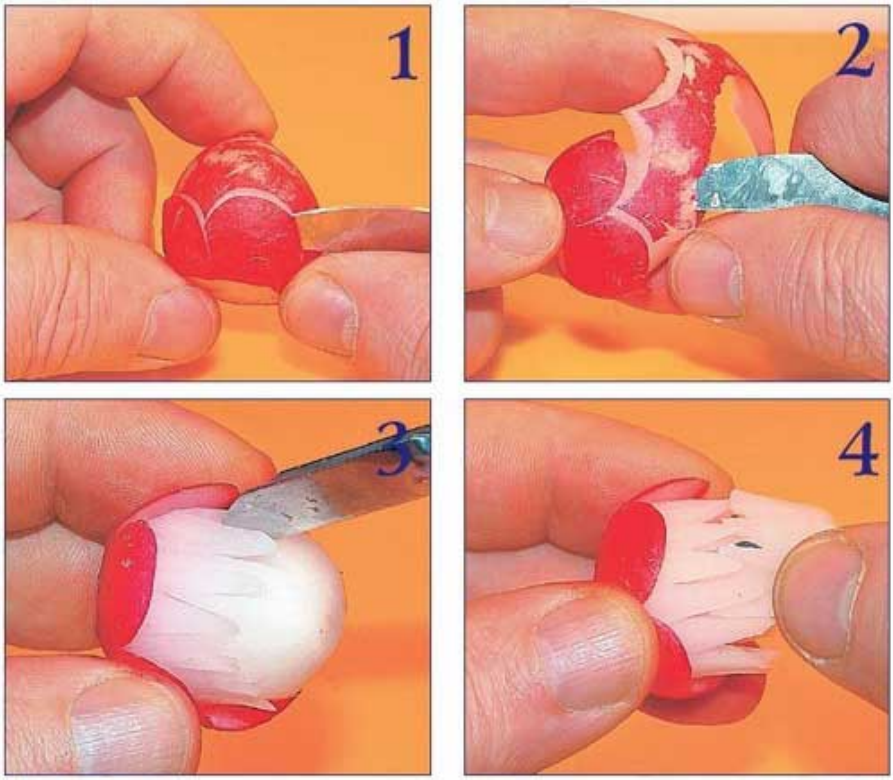
Восточный орнамент



1. Помидор разрезаем пополам
2. Разрезаем на дольки
3. Тонко подрезаем кожуру помидора
4. Загибаем ее к основанию

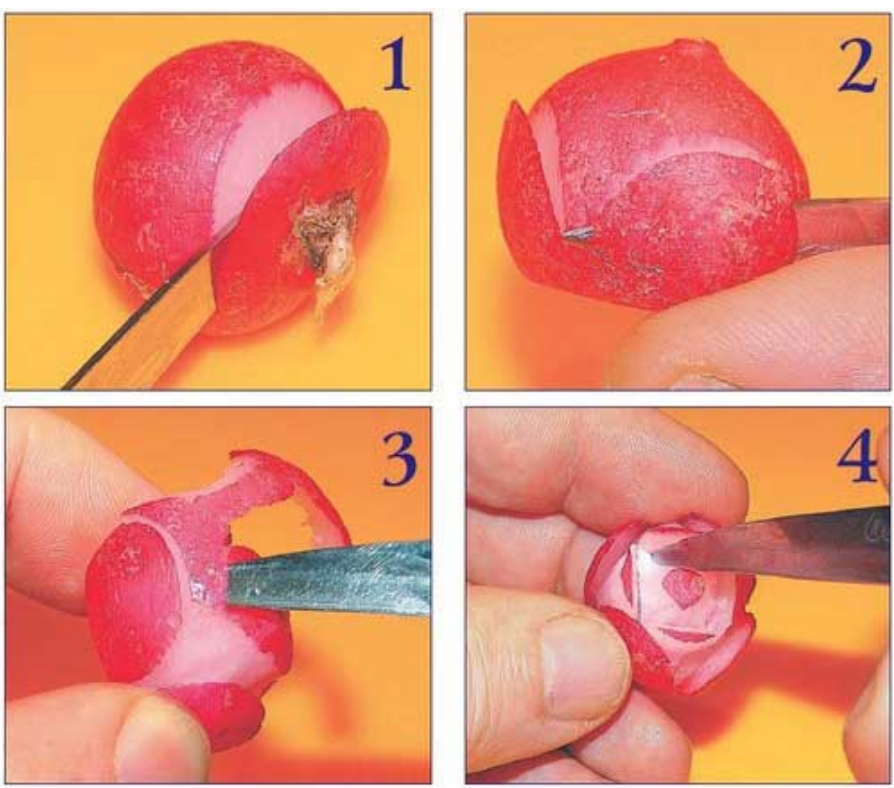
Редис

Бабочка



1. Нарезаем лепестки
2. Срезаем мякоть вокруг лепестков
3. Делаем по окружности игольчатую сердцевину
4. Срезаем мякоть

Диадема



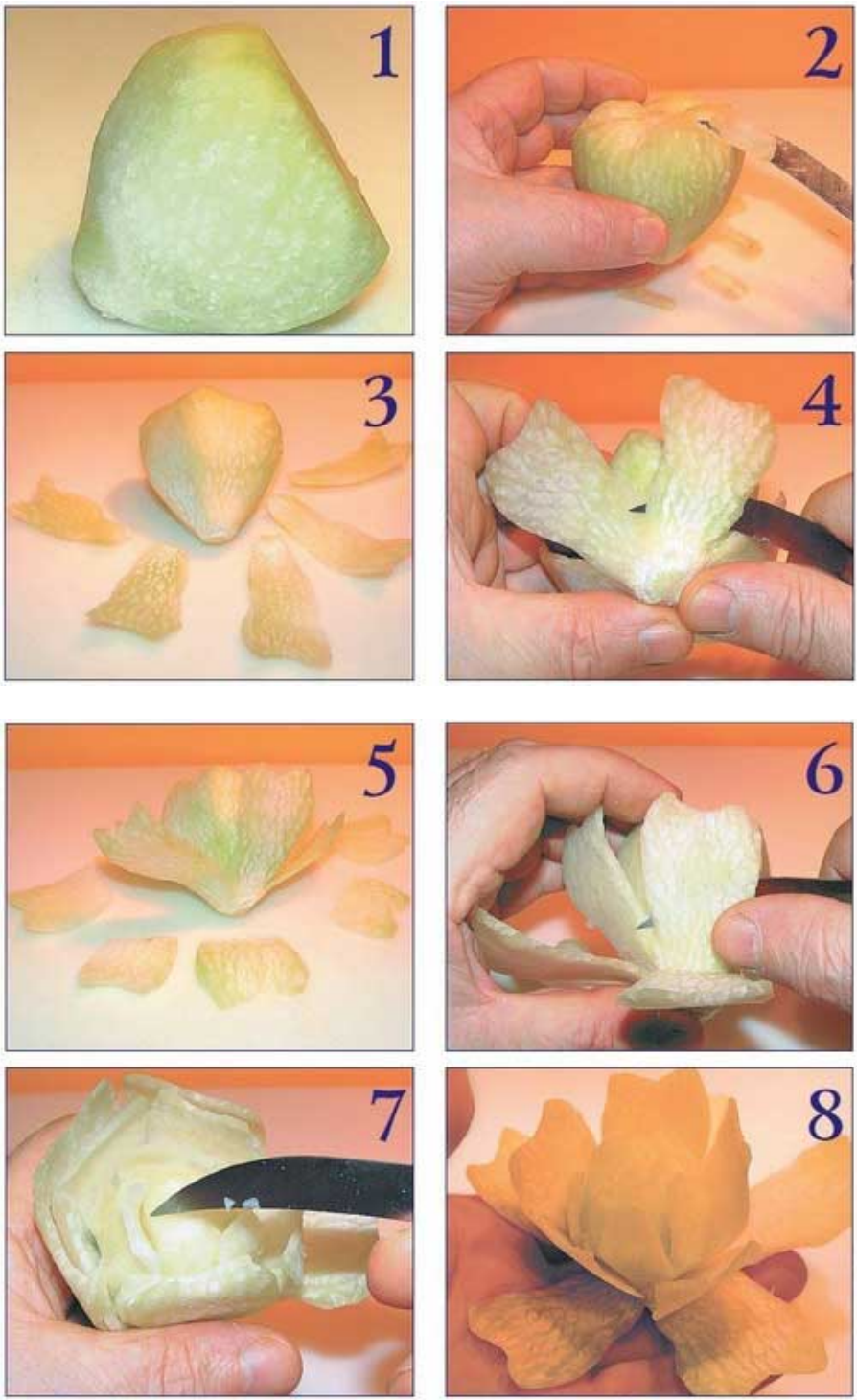
1. Отрезаем верх редиски

2. Вырезаем лепестки
3. Срезаем слой редиса по окружности и удаляем
4. Нарезаем внутренние лепестки. Яблоко нарезаем дольками, смачиваем в слабом растворе воды и лимонного сока (чтобы они не потемнели)

Редька

У редьки не столь идеальная структура мякоти, как у редиса; на срезе она не однородна, с прожилками. Но этот недостаток может обернуться достоинством, если вырезать такие сложные, многооттеночные цветы, как роза или георгин.

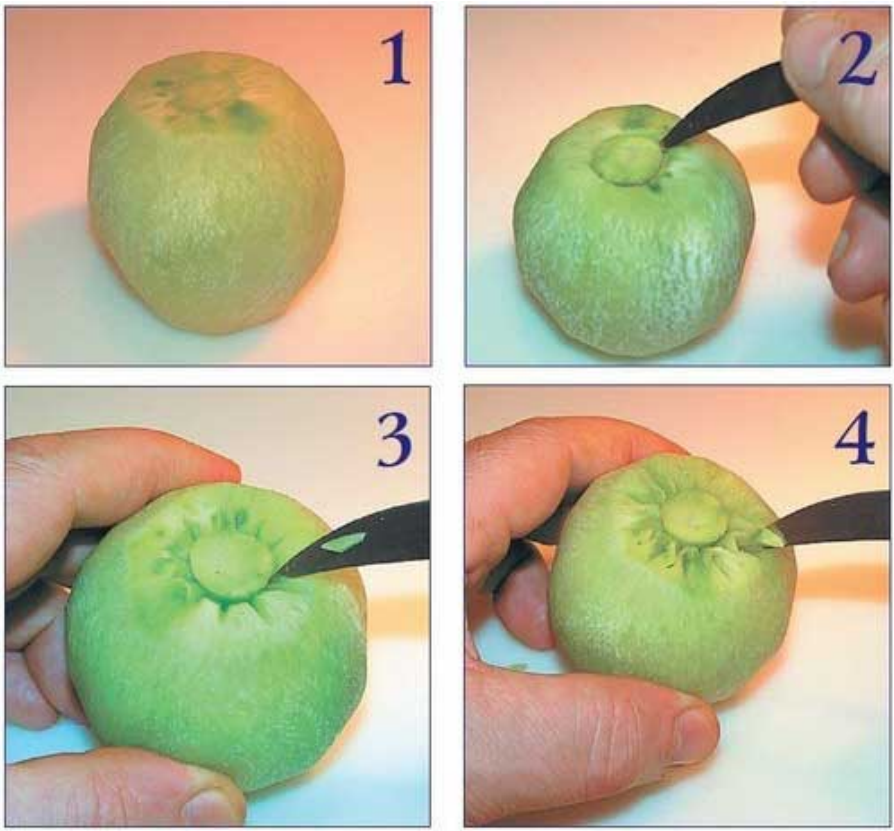
Камелия

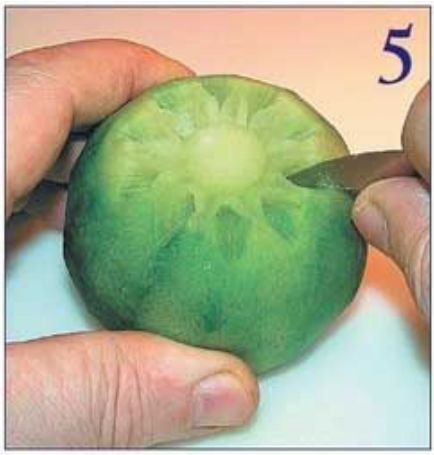


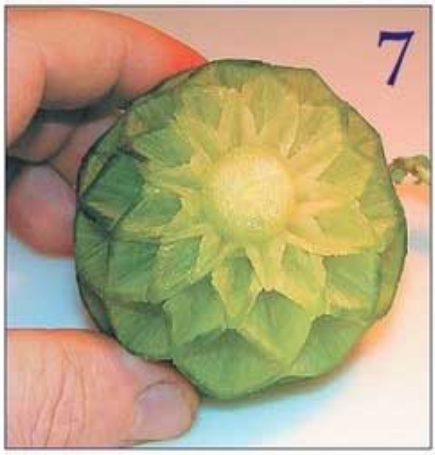
1. Редьке придаем конусную форму
2. Вырезаем ножом 5 овалов
3. Срезаем часть мякоти для подготовки вырезания лепестков

4. Нарезаем 5 лепестков
5. Срезаем немного мякоти за каждым лепестком
6. Нарезаем второй ряд лепестков
7. Нарезаем третий ряд лепестков, которые должны быть между лепестками первого и второго ряда
8. Вырезаем бутон

Георгин


1
2
3
4



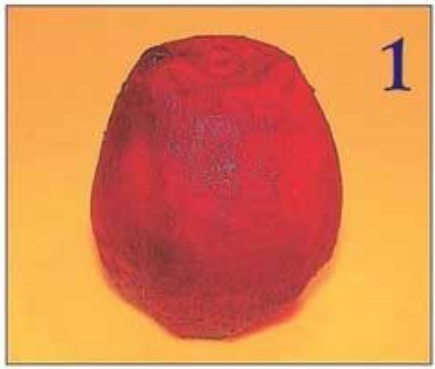


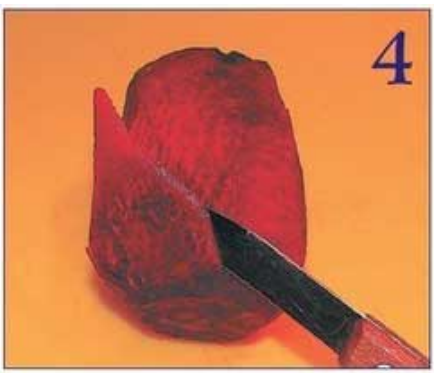
1. Срезаем верхушку
2. Вырезаем по кругу сердцевину
3. Делаем угловые надрезы по кругу
4. Угловые надрезы прорезаем
5. Между лепестков опять делаем надрезы
6. Повторяем эти операции до низа корнеплода
7. Техника «сотовой» нарезки требует особой тщательности

Свекла

Для художественной резки можно выбирать свеклу с разной окраской мякоти: она бывает однородная (алая или бордовая) и «мраморная», с темными или белесыми прожилками. Поэтому с помощью одной и той же техники вырезания можно создать совершенно непохожие цветки и фигуры.

Роза

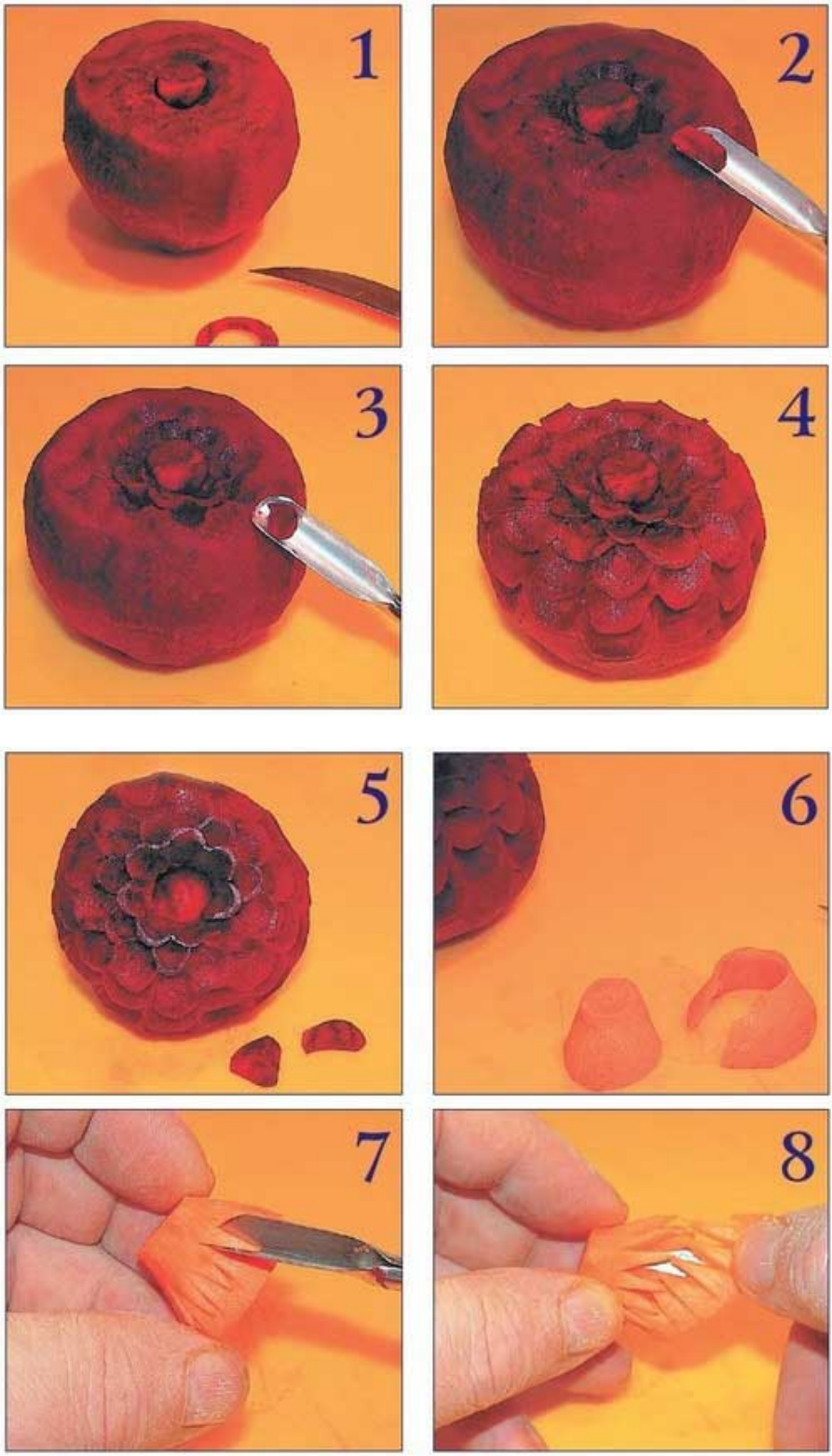


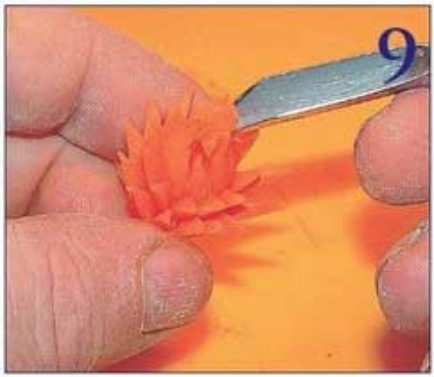


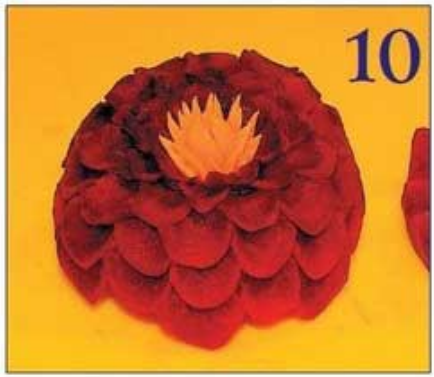
1. Свекле придаем овальную форму

2. Делаем срезы для 5 лепестков
3. Делаем 5 срезов над нижними лепестками
4. Тонко подрезаем лепестки
5. Нарезаем внутренние лепестки
6. Вырезаем мякоть за лепестками. Продолжаем вырезание до сердцевины
7. Готовый цветок

Георгин


1
2
3
4
5
6
7
8

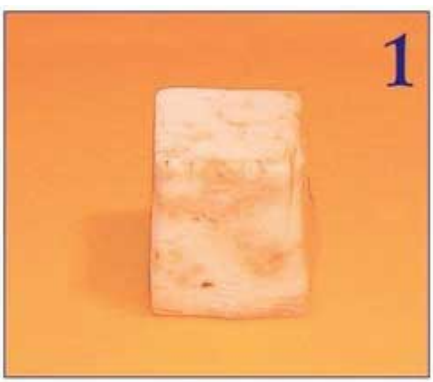


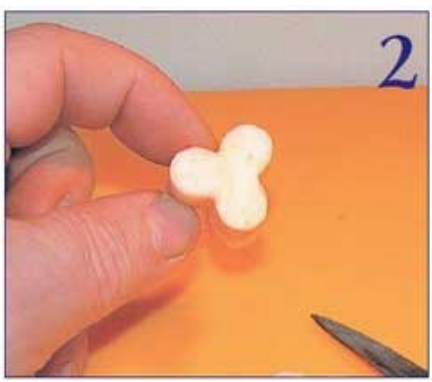


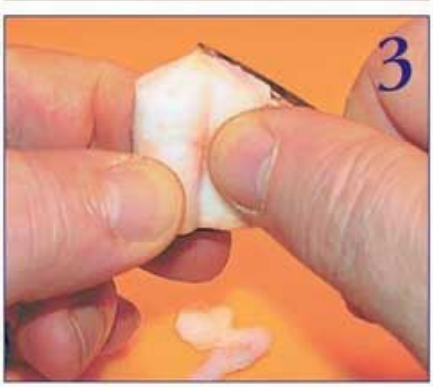
1. Срезаем верхушку, делаем круговой прорез и срезаем на конус часть мякоти вокруг середины
2. Овальной выемкой нарезаем лепестки
3. Второй ряд лепестков режем между лепестков первого ряда
4. Берем овальную выемку большего размера и делаем несколько рядов лепестков
5. Сердцевину цветка вырезаем
6. Морковь срезаем на конус, верхушку срезаем горизонтально
7. Угловой выемкой нарезаем лепестки
8. Подрезаем часть мякоти под лепестками и удаляем
9. Также нарезаем 2-й и 3-й ряды лепестков
10. Вставляем морковку в сердцевину цветка

Сельдерей

Ветка немофилы







1. Вырезаем из корня кубик

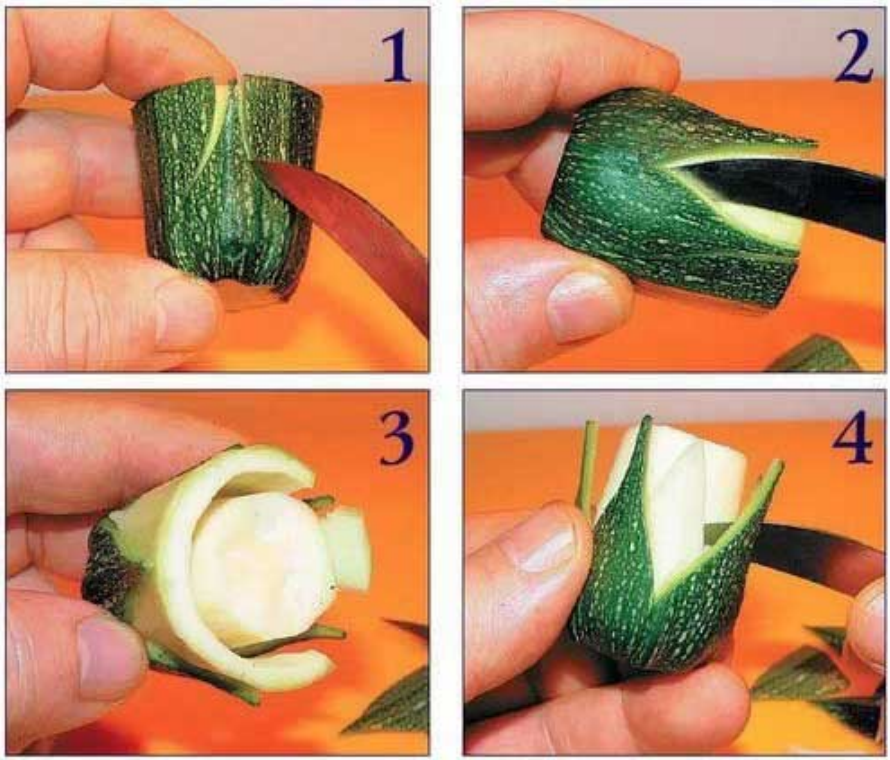
2. Отрезаем кубик по диагонали и надрезаем к середине, закругляем лепестки

3. Верх срезаем на конус, нарезаем лепестки

4. Обмакиваем в молотую паприку

Цукини

Водяная лилия



1. На кожице цукини прорезаем четыре лепестка

2. Изнутри подрезаем кожицу, удаляем отрезанные кусочки кожицы

3. Срезаем изнутри часть мякоти

4. Нарезаем второй и третий ряд лепестков